**Пояснительная записка. Статус документа**

Программа по учебному предмету «Технология» для 7 класса разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, на основе авторской программы  **В.Д.Симоненко , Н. В. Синица «Технология»,** Издательский центр «Вентана -Граф», 2012год. Данная рабочая программа. предполагает изучение предмета по направлению : «Технологии ведения дома»

**Цель программы:**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Приоритетными являются следующие виды общеучебной деятельности**:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане**

На изучение предмета «Технология» в 7 классе выделено 35 часов, из расчета 1 учебный час в неделю.

**Требования по разделам технологической подготовки**

**Кулинария.**

**Знать:** правила поведения в кабинете, санитарно- гигиенические требования. Понятия микроорганизмов. Понятия пищевой ценности продуктов, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав теста и способы его приготовления;

- правила первичной обработки муки. Значение количества сахара для сохранения и качества блюда. Рецептура фарша.

**Уметь:** соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Материаловедение.**

**Знать:**технологию производства, св-во тканей, использование в производстве одежды,

**Уметь:** определять состав ткани.

 **Машиноведение**

**Знать:** устройство швейной машины выполняющих зигзагообразную строчку, сферой применения при изготовлении различных швейных изделий. Назначение, конструкцию, условное графическое обозначение.

**Уметь:** выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой, выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ БТ

**Конструирование и моделирование поясного изделия.**

**Знать:** характеристики поясных изделий, правила снятия мерок. Формулы необходимые для расчета изделия. Формулы, необходимые для расчета изделия, правила подготовки выкройки к раскрою; способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани. Последовательность выполнения ручных операций. Последовательность проведения первой примерки.

**Уметь:** Читать чертеж, последовательно строить чертеж изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Выбирать прибавки с учетом вида изделия и назначения, снимать мерки с фигуры человека. Строить чертежи выкроек юбок разных видов, вносить изменения в чертеж брюк в соответствии с выбранным фасоном. Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. Выполнять ручные швы. Устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью.

**Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя**

**Знать:**

правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки. Правила притачивания пояса, виды обработки нижнего среза изделия. Способы отделки изделия.

 -особенности ВТО;

-правила БТ при ВТО;

-правила контроля и проверки качества изделия.

**Уметь:** последовательно выполнять пошив поясного изделия. Применять способы обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Проводить анализ проделанной работы.Оценивать проделанную работу и защищать ее.

**Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища**

**Знать:** инструменты и материалы, используемые при вязании, правила подготовки пряжи, технологию выполнения образца.

**Уметь:** читать схемы выполнять основные приемы вязания, выполнять образец полотна.

**Электротехнические работы.**

**Иметь представление:**

*-* об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.

***Знать:***

-правила БТ работы с электроприборами.

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса**

***Должны знать:***

* об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
* Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
* способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
* классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
* принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
* силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
* готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
* выполнять машинные швы: стачные ( двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
* работать с электроприборами;
* подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

| **Тема раздела программы, количество учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** |
| Тема**«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»** *(1 ч )* | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| Тема**«Гигиена жилища»** *(1 ч )* | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| **Раздел «Электротехника» *(2 ч)*** |
| Тема **«Бытовые электроприборы»** *2 ч )* | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностейи доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» *(5 ч)*** |
| Тема**«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *(1 ч )* | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| Тема**«Изделия из жидкого теста»***(1 ч )* | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| Тема**«Виды теста и выпечки»***(1 ч )* | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста |
| Тема**«Сладости, десерты, напитки»** *(1 ч )* | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| Тема**«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** *(1 ч )* | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *9 ч*** |
| Тема**«Свойства текстильных волокон** *(1 ч )* | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| Тема**«Конструирование швейных изделий»** *(1 ч )* | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| Тема**«Моделирование швейных изделий»** *(1 ч )* | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |
| Тема**«Технология изготовления швейных изделий»** *(6ч )* | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(7 ч)*** |
| Тема**«Ручная роспись тканей»***2 ч )* | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| Тема**«Вышивание»** *5ч )* | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(9ч)*** |
| Тема**«Исследовательская и созидательная деятельность»** *(9ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Календарно - тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Дата** |  **РАЗДЕЛ . ТЕМА** | УУД Регулятивные. Познавательные.Коммуникативные | Оборудование урока |
| **план** | **факт** | Теоретические сведения и практические работы с указанием объекта труда |
| 1 |  |  | **Введение**Цели курса. Правила поведения в кабинете.Что такое предмет «технология»Материалы и инструменты, требования к уроку технология. Т/Б при работе в кабинете технология. Курс информационной поддержки | Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности(п)Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области(л)организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками(к) |  |
| 2 |  |  | **Раздел Технология домашнего хозяйства -2часа**Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интернетеПонятие о системе освещения жилого дома | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий.(р) Формулировать собственное мнение и позицию.(к) | Мультимедийные презентации: « Освещение в моей квартире» |
| 3 |  |  | Гигиена жилища» | Моделирование художественного оформления объекта(п) Дизайнерское конструирование изделия(р) Виртуальное и натуральное моделирование худ и тех объектов(к) |  |
| 4 |  |  | **Электротехника- 4ч**Бытовые электроприборы  | осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере |  |
| 5 |  |  | Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещенииПр.р Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи | Стабилизировать эмоциональное состояние. Рассуждать о значении продуктов питания в ж изни человекаУмение задавать вопросы. | Таблицы. Презентации. Технологические таблицы |
| 6-7 |  |  | **Разработка творческого проекта №1** **«Умный дом»** | освоение основ проектно- исследовательской деятельности(п) Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий(л) поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой(к) |  |
|  |  |  | **Раздел Художественные ремесла -9 часов** **Ручная роспись по ткани 2 ч** |  |  |
| 8 |  |  | Технология холодного батикаПр. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика | Определение последовательности промежуточных целей (р)Самостоятельное выделение цели (п)Управление поведения партнера (к) | Таблицы, ЦОР по теме,Мультимедийные презентации |
| 9 |  |  | Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписиПр.р Выполнение образца узелкового батика | Целеполание (р)Поиск и выделение информации (п)Умение выражать мысли (к) | Таблицы, ЦОР по теме,Мультимедийные презентации |
|  |  |  |  **Вышивание- 6 ч** |  |  |
| 10 |  |  | Технология выполнения образцов швов крестообразными косыми стежкамиПр.р Выполнение образцов швов крестообразными косыми стежками | Целеполагание (р)Прогнозирование (р)Самостоятельное выделение цели.(п) Постановка вопроса.(к) | Таблица « Техника вышивания ручных швов»Мультимедийные презентации |
| 11 |  |  | Использование ПК в вышивке крестомПр.р. Выполнение вышивки в технике крест | Оценка действий (р)Информационный поиск(п)Умение выражать мысли (к) | компьютеры |
| 12 |  |  | Атласная и штриховая гладьПр.р Выполнение образцов вышивки французким узелком и рококо | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий.(р) Формулировать собственное мнение и позицию.(к) | Таблица « Техника вышивания атласной глади»Мультимедийные презентации |
| 13-14 |  |  | Швы , используемые в вышивке лентамиПр.р Выполнение образца вышивки атласными лентами | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Образцы швов.Презентация « Вышивка лентами |
| 15-16 |  |  | **Разработка творческого проекта №2 «Подарок своими руками»** | владение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации(п) сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. Тониками(л) выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов(р) | Канва, мулине, иглы |
|  |  |  | **Раздел Кулинария -7часов** **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**  |  |  |
| 17 |  |  | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человекаПр.р Определение качества молока и молочных продуктов. | Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л)Контроль в форме сравнения (р)Инициатива, поиск (к) | Таблицы, ЦОР по теме,Мультимедийные презентации |
|  |  |  |  **Изделия из жидкого теста**  |  |  |
| 18 |  |  | Виды блюд из жидкого теста.Пр.р Определение качества меда( продукты питания) | Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию. | Таблицы. Набор посуды.Презентации. Технологические таблицы |
|  |  |  |  **Виды теста и выпечки**  |  |  |
| 19 |  |  | Продукты для приготовления выпечкиПр.р Приготовление изделий из песочного теста ( продукты питания) | Осознанное построение речевой речи(п)Способность приодалевать препятствия (Р)Умение выражать мысли (к) | Таблицы. Набор посуды.Презентации «Технологии выпечки песочного теста». Технологические таблицы |
|  |  |  |  **Сладости, десерты, напитки**  |  |  |
| 20 |  |  | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безеПр.р Приготовление сладких блюд и напитков | Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать речь. | Таблицы. ПособиеТСО. Посуда |
|  |  |  | **Сервировка сладостного стола. Праздничный этикет**  |  |  |
| 21 |  |  | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.Пр.р Сервировка сладкого стола | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Таблицы. Набор посуды.Презентации. Технологические таблицы |
| 22-23 |  |  | **Разработка творческого проекта №3****«Праздничный сладкий стол»** | Счетание образного и логического мышления в проектной деятельности(п) Самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности(р) Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками(к) |  |
|  |  |  | **Раздел « Свойства изделий из текстильных материалов- 11ч** |  |  |
| 24 |  |  | Классификация текстильных волокон животного происхожденияПр р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Коллекция волоконТаблицыМультимедийные презентации |
| 25 |  |  |  **Конструирование швейных изделий** Понятие о поясной одежде. Снятие мерок для поясной одеждыПр.р Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину( образцы выкроек) | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотношение в сотрудничестве | ЛекалоОбразцы выкроек |
| 26 |  |  |  **Моделирование швейных изделий** Приемы моделирования поясной одежды.Пр.р Моделирование юбки | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Таблицы, ЦОР по теме,Мультимедийные презентации |
| 27 |  |  |  **Швейная машина** Уход за швейной машиной: Пр.р Уход за швейной машиной : чистка и смазка | Целеполагание (р)Прогнозирование (р)Самостоятельное выделение цели.(п) Постановка вопроса.(к) | Таблицы, ЦОР по теме,Мультимедийные презентации |
|  |  |  |  **Технология изготовления швейных изделия 4 ч** |  |  |
| 28 |  |  |  Правила раскроя.Пр.р Раскрой проектного изделия(выкройки , ткань) | Определение последовательности промежуточных целей (р)Самостоятельное выделение цели (п)Управление поведения партнера (к) | Лекало, ножницы,Таблицы, выкройки ИКТ |
| 29 |  |  | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой и разрезомПр.р Обработка среднего шва юбки с застежкой - молнией | Результат и уровень усвоения знаний. (р)Смысловое чтение (п)Умение вести диалог (к) | Электронное пособие |
| 30 |  |  |  Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия .Пр. Примерка . Обработка юбки после примерки | Определение последовательности в работе.(р) Выделение информации. (п)Умение выражать мысли (к) | Пособие «Образцы швов»Таблицы.Мультимедийные презентации |
| 31 |  |  | Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясеПр.р Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы | Оценка действий (р)Информационный поиск(п)Умение выражать мысли (к) | Таблицы по теме |
| 32 |  |  | Технология обработки складок | овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач(п) |  |
| 33-34 |  |  | **Разработка творческого проекта №4****«Эта загадочная юбка»** | сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками |  |
| 35 |  |  | **Комплексный творческий проект №5 «Портфолио или мои достижения в области технологии»** | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности |  |

**Используемая литература:**

**Рабочая программа**

А.Т. Тищенко,Н.В. Синицина «Технология». Программа 5-8 классы. «Вентана- Граф» 2012. Москва

**Учебный комплекс для учащихся**

Учебник «Технология. Технолгия ведения дома 7 класс» Синицина Н.В., Симоненко В.Д. Рабочая тетрадь. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: для учащихся общеобразовательных учреждений \ Синица Н.В., Буглаева Н.А. – М.: Вентана - Граф, 2012г

**Методические пособия** \_\_ А.Т. Тищенко,Н.В. Синицина «Технология». Программа 5-8 классы. «Вентана- Граф» 2012. Москва.

Методические рекомендации «Кулинария», Белова Г.И., 2004г., из-во МИОО